

DAFTAR PUSTAKA

- Aidah, nur siti. 2020. *TATA BOGA Aneka Resep Masakan Tradisional Khas Indonesia Barat dan Timur*. Yogyakarta: KBM indonesia.
- Anonim. 4 Januari 2020. *Pengertian Biaya Produksi dan Harga Pokok Produksi*. <https://www.pengadaan.web.id/2020/01/pengertian-biaya-produksi.html>.
- Anonim, 2019. *Keberagaman Indonesia dalam Cita Rasa Kuliner Nusantara*. Jakarta: Okezone News.
- Anonim, 2018. *Resep Ayam Tangkap Aceh*. Jakarta: Just Try and Taste. <http://www.justtryandtaste.com/2018/09/resep-ayam-tangkap-aceh-jtt.html>
- Ayu Rahadiyanti. 16 September 2020. *Standar Resep dan Standar Porsi pada Penyelenggaraan Makanan*. <https://ahligizi.id/blog/2020/09/16/standar-resep-dan-standar-porsi-pada-penyelenggaraan-makanan/>.
- Bina Mutu Bangsa. 19 Februari 2020. *Pentingnya “Standard Recipe” dalam Sebuah Restaurant*. <https://binamutubangsa.com/pentingnya-standard-recipe-dalam-sebuah-restaurant/>.
- Diana Evawati dan Susilowati, 2019. *Standardisasi Penulisan Resep Masakan dengan Menggunakan Bahasa Indonesia*. Jakarta: <https://karyailmiah.unipasby.ac.id/wp-content/uploads/2018/01/gdlhub-susilowati-295-1-diana.pdf>
- Donnie Silalahi. 23 November 2019. *Cara Menghitung Harga Pokok Produksi Dan Harga Pokok Penjualan (HPP)*. <https://alumak.id/blog/cara-menghitung-harga-pokok-produksi-dan-harga-pokok-penjualan-hpp/>
- Dosen Pendidikan 2. 23 Februari 2021. *Laba Adalah*. <https://www.dosenpendidikan.co.id/laba-adalah/>.
- Dr. Rahman, syamsul S.T.P, M.Si. 2021. *Pengembangan Industri Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Khas Sulawesi*. Jakarta: Deepublish.
- Harmayani, Eni, Umar Santoso, dan Murdijati Gardjito. 2017. *Makanantradisional Indonesia Seri 1*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Harmayani, Eni, Umar Santoso, dan Murdijati Gardjito. 2017. *Makanantradisional Indonesia Seri 2*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Harmony. 24 Februari 2021. Bagaimana Cara Menentukan Harga Jual Sebuah Produk?. <https://www.harmony.co.id/blog/bagaimana-cara-menentukan-harga-jual-sebuah-produk>.
- Harmony. 24 Februari 2021. Pengertian Bahan Baku Dan Jenis-jenis Yang Harus Anda Tahu. <https://www.harmony.co.id/blog/pengertian-bahan-baku-dan-jenis-jenis-yang-harus-anda-tahu>.
- Ibnu Ismail. 26 Februari 2021. Biaya Bahan Baku: Pengertian dan Perbedaannya Dengan Biaya Tenaga Kerja Dan Biaya Overhead. <https://accurate.id/akuntansi/biaya-bahan-baku/>.
- Kusumajati, rio. 2015. *Makanan Tradisional Sehat Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Organization.
- Mahyiddin, zuraini dkk. 2018. *Kulinari Nusantara*. Banda Aceh: Syiah Kuala University press.
- Martina. 29 Agustus 2019. Pentingnya Memahami Food Cost dalam Bisnis Kuliner dan Cara Menghitungnya. <https://ukirama.com/en/blogs/pentingnya-memahami-food-cost-dalam-bisnis-kuliner-dan-cara-menghitungnya>.
- Rencana Pembangunan Jangka Panjang Aceh Tahun 2005-2025 (RPJ Aceh). 2005 *Gambaran Umum Kondisi Aceh*. Aceh: Bappeda Banda Aceh.
- Santoso, umar dkk. 2019. *Makanan Tradisional Indonesia Seri 2*. Yogyakarta: Gadjah Mada university press.
- Saparudin,danang. 2014. *Employee Traveler Of The Month: Aceh Series*. Jakarta: Alex media komputindo.
- Sugi Priharto. 9 Juni 2020. Pengertian Biaya Produksi, Contoh, dan Cara Menghitungnya. <https://accurate.id/akuntansi/pengertian-biaya-produksi-dan-cara-hitung/>.
- Tiya. 2020. *Ayam Tangkap Masakan Tradisional khas Aceh*. Jakarta: Negeriku Indonesia Publisher.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Formula Standarisasi Ayam Tangkap

FORMULA RESEP TUGAS AKHIR

NAMA: Hilwa Urwatul Wutsqo

NIM: 1508518031

BAHAN	UJI I		Cara Membuat
	Gram	%	

Bahan			
Utama:	150	21,03	
Ayam	gr		
Pejantan		1,40	
Bumbu	10 gr	0,42	
Dasar:	3 gr	1,40	
Bawang	10 gr		
Putih			
Kunyit			
Ketumbar		0,42	
	3 gr	9,81	
	70 gr	0,70	
Bumbu	5 gr	0,42	
Ciri Khas:	3 gr		
Lengkuas			
Daun Kari			
Daun		14,02	
Pandan	100	4,20	
Daun Jeruk	ml	30,15	
	30 ml		
	215		
Bahan	ml	1,40	
Cairan:		2,10	
Air jeruk		6,31	
nipis	10 gr		
Air Kelapa	15 gr		
Minyak	45 gr	6,31	
Goreng		0,70	
		0,42	
Pelengkap:	45 gr	2,24	
Cabai	5 gr	2,80	
Hijau Besar	3 gr		
			1. Bersihkan ayam dan marinasi dengan jeruk nipis serta garam. Diamkan selama 10 menit. Bersihkan bahan-bahan lainnya.
			2. Rebus ayam dengan semua bumbu halus (bawang putih, ketumbar, kunyit digeprek, lengkuas digeprek) daun pandan, daun jeruk, air kelapa, air perasan jeruk nipis, dan garam dengan api kecil sampai empuk & meresap.
			3. Goreng daun pengharum (daun kari & daun pandan) dan lalu bawang merah sampai kering dan teksturnya garing.
			4. Goreng Cabe Hijau besar utuh sampai kering. Tiriskan
			5. Tiriskan ayam yang sudah direbus agar

Garam	16 gr		tidak mengandung banyak air.
Bawang Goreng	20 gr		Goreng di minyak panas, sampai berwarna coklat keemasan. Sajikan.
Bahan Sambal Ijo:			
Cabai hijau besar			6. Untuk membuat sambal ijo: Rebus terlebih dahulu cabai-cabai yang akan digunakan selama 5 menit. Tiriskan
Cabai hijau keriting			
Daun Jeruk			
Garam			7. Haluskan cabai dan bawang putih. tambahkan garam, lalu siapkan untuk ditumis.
Bawang Putih			8. Tumis cabai dan bawang putih serta tambahkan daun jeruk hingga matang. Sajikan

Total 713 100%

ANALISIS HASIL

Hasil:

a. Aspek Warna:

Warna ayam udah coklat keemasan dan warna daun hijau tua kehitaman.

b. Aroma:

Sudah pas aroma bumbu dan daun kari.

c. Rasa:

	<p>Gurih dan tingkat keasinan sudah pas.</p> <p>d. Tekstur: Ayam empuk dan daun kari sudah renyah</p> <p>e. Konsistensi: Kering tidak berkuah.</p>
--	--

Lampiran 2. Instrumen Uji Validasi

LEMBAR UJI VALIDASI PANELIS AHLI

Saya memohon kepada Bapak/Ibu sebagai panelis ahli untuk dapat menilai kualitas Hidangan Ayam Tangkap dari Provinsi Sumatera Utara (Aceh) sebagai produk Tugas Akhir. Hidangan ini sudah distandarisasi sesuai analisis dari beberapa sumber yang sudah ditriangulasi.

Ayam Tangkap adalah hidangan yang terbuat dari bahan daging ayam yang dipotong menjadi bagian kecil yang direndam & rebus dengan air kelapa, kunyit, lengkuas dan perasan jeruk nipis. Lalu bahan daun serta cabai hijau di goreng hingga kering. Terakhir goreng ayam hingga matang. disajikan dengan packaging menggunakan besek (untuk takeaway)

Adapun instrument penilaiannya adalah sebagai berikut ini :

Nama Produk	: Ayam Tangkap (Aceh)
Nama Panelis Ahli	: Dra. Mariani, M.Si & Nur Riska, S.Pd, M.Pd
Tanggal Uji	: 4 Juni 2021

No.	Aspek Penilaian	Skala Penilaian	
1	Warna Ayam	Hitam	1
		Coklat kehitaman	2
		Coklat	3
		Kuning Kecoklatan	4
		Kuning Keemasan	5
2	Aroma Bumbu	Sangat beraroma bumbu dan daun kari	4
		Beraroma bumbu dan daun kari	5
		Agak beraroma bumbu dan daun kari	3
		Tidak beraroma bumbu dan daun kari	2
		Sangat tidak beraroma bumbu dan daun kari	1
3.	Tekstur Ayam	Sangat empuk	5
		Empuk	4
		Agak empuk	3
		Tidak empuk	2
		Sangat tidak empuk	1
4	Rasa Ayam	Sangat tidak gurih	1
		Tidak Gurih	2
		Agak gurih	3
		Gurih	5
		Sangat gurih	4
5	Komposisi Daun pelengkap (daun kari : daun pandan: cabe hijau: bawang goreng)	Sangat sesuai	5
		Sesuai	4
		kurang sesuai	3
		Tidak sesuai	2
		Sangat tidak sesuai	1
6.	Konsistensi	Berkuah sangat banyak	1
		Berkuah banyak	2
		Agak berkuah	3
		Sedikit berkuah	4
		Kering	5

Lampiran 3. Hasil Uji Validasi

LEMBAR UJI VALIDASI PANELIS AHLI

Saya memohon kepada Bapak/Ibu sebagai panelis ahli untuk dapat menilai kualitas Hidangan Ayam Tangkap dari Provinsi Sumatera Utara (Aceh) sebagai produk Tugas Akhir. Hidangan ini sudah distandarisasi sesuai analisis dari beberapa sumber yang sudah ditriangulasi.

Ayam Tangkap adalah hidangan yang terbuat dari bahan daging ayam yang dipotong menjadi bagian kecil yang direndam & rebus dengan air kelapa, kunyit, lengkuas dan perasan jeruk nipis. Lalu bahan daun serta cabai hijau di goreng hingga kering. Terakhir goreng ayam hingga matang. disajikan dengan packaging menggunakan besek (untuk takeaway)

Adapun instrument penilaiannya adalah sebagai berikut ini :

Nama Produk	: Ayam Tangkap (Aceh)
Nama Panelis Ahli	: Dra. Mariani, M.Si
Tanggal Uji	: 4 Juli 2021

No.	Aspek Penilaian	Skala Penilaian	
1	Warna Ayam	Hitam	1
		Coklat kehitaman	2
		Coklat	3
		Kuning Kecoklatan	4 ✓
		Kuning Keemasan	5
2	Aroma Bumbu	Sangat beraroma bumbu dan daun kari	4
		Beraroma bumbu dan daun kari	5
		Agak beraroma bumbu dan daun kari	3 ✓
		Tidak beraroma bumbu dan daun kari	2
		Sangat tidak beraroma bumbu dan daun kari	1
3.	Tekstur Ayam	Sangat empuk	5
		Empuk	4 ✓
		Agak empuk	3
		Tidak empuk	2
		Sangat tidak empuk	1

4.	Rasa Ayam	Sangat tidak gurih	1
		Tidak Gurih	2
		Agak gurih	3 ✓
		Gurih	5
		Sangat gurih	4
5.	Komposisi Daun pelengkap (daun kari : daun pandan: cabe hijau: bawang goreng)	Sangat sesuai	5 ✓
		Sesuai	4 ✓
		kurang sesuai	3
		Tidak sesuai	2
		Sangat tidak sesuai	1

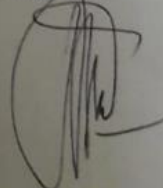
5.	Komposisi Daun pelengkap (daun kari : daun pandan: cabe hijau: bawang goreng)	Sangat sesuai	5
		Sesuai	4 ✓
		kurang sesuai	3
		Tidak sesuai	2
		Sangat tidak sesuai	1
6.	Konsistensi ↓ u/apa?	Berkuah sangat banyak	1
		Berkuah banyak	2
		Agak berkuah	3
		Tidak berkuah	4 ✓
		Kering	5

Saran:

- Berhanya ayam kanghap itu menggunakan ayam kampung?
- Potongan ayamnya sudah besar → kurang kering...
- Gorengan daun bawang harus...
- Bumbu kacang masup.

Jakarta, 4 Juni 2021

Panelis Ahli



(Dra. Mariani, M.Si)

LEMBAR UJI VALIDASI PANEKIS AHLI

Saya memohon kepada Bapak/Ibu sebagai panelis ahli untuk dapat menilai kualitas Hidangan Ayam Tangkap dari Provinsi Sumatera Utara (Aceh) sebagai produk Tugas Akhir. Hidangan ini sudah distandarisasi sesuai analisis dari beberapa sumber yang sudah dirangsang.

Ayam Tangkap adalah hidangan yang terbuat dari bahan daging ayam yang dipotong menjadi bagian kecil yang direndam & rebus dengan air kelapa, kunyit, lengkuas dan perasan jeruk nipis. Lalu bahan daun serta cabai hijau di goreng hingga kering. Terakhir goreng ayam hingga matang, disajikan dengan packaging menggunakan besek (untuk takeaway)

Adapun instrument penilaiannya adalah sebagai berikut ini :

Nama Produk	: Ayam Tangkap (Aceh)
Nama Panelis Ahli	: Nur Riska, S.Pd, M.Si
Tanggal Uji	:

No.	Aspek Penilaian	Skala Penilaian	
1	Warna Ayam	Hitam	1
		Coklat kehitaman	2
		Coklat	3
		Kuning Kecoklatan	4 ✓
		Kuning Keemasan	5
2	Aroma Bumbu	Sangat beraroma bumbu dan daun kari	4
		Beraroma bumbu dan daun kari	5 ✓
		Agak beraroma bumbu dan daun kari	3
		Tidak beraroma bumbu dan daun kari	2
		Sangat tidak beraroma bumbu dan daun kari	1
3.	Tekstur Ayam	Sangat empuk	5
		Empuk	4 ✓
		Agak empuk	3
		Tidak empuk	2
		Sangat tidak empuk	1

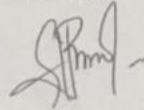
4.	Rasa Ayyam	Sangat tidak gurih	1
		Tidak Gurih	2
		Agak gurih	3
		Gurih	5 ✓
		Sangat gurih	4
5.	Komposisi Daun pelengkap (daun kari : daun pandan: cabe hijau: bawang goreng)	Sangat sesuai	1
		Sesuai	2
		kurang sesuai	3 ✓
		Tidak sesuai	4
		Sangat tidak sesuai	5
6.	Konsistensi	Berkuah sangat banyak	1
		Berkuah banyak	2
		Agak berkuah	3
		Tidak berkuah	4
		Kering	5 ✓

Saran:

U. Komposisi \Rightarrow terlalu banyak daun kari.

Jakarta, Juni 2021

Panelis Ahli



(Nur Riska, S.Pd, M.Si)

Lampiran 4. Rekam Bimbingan

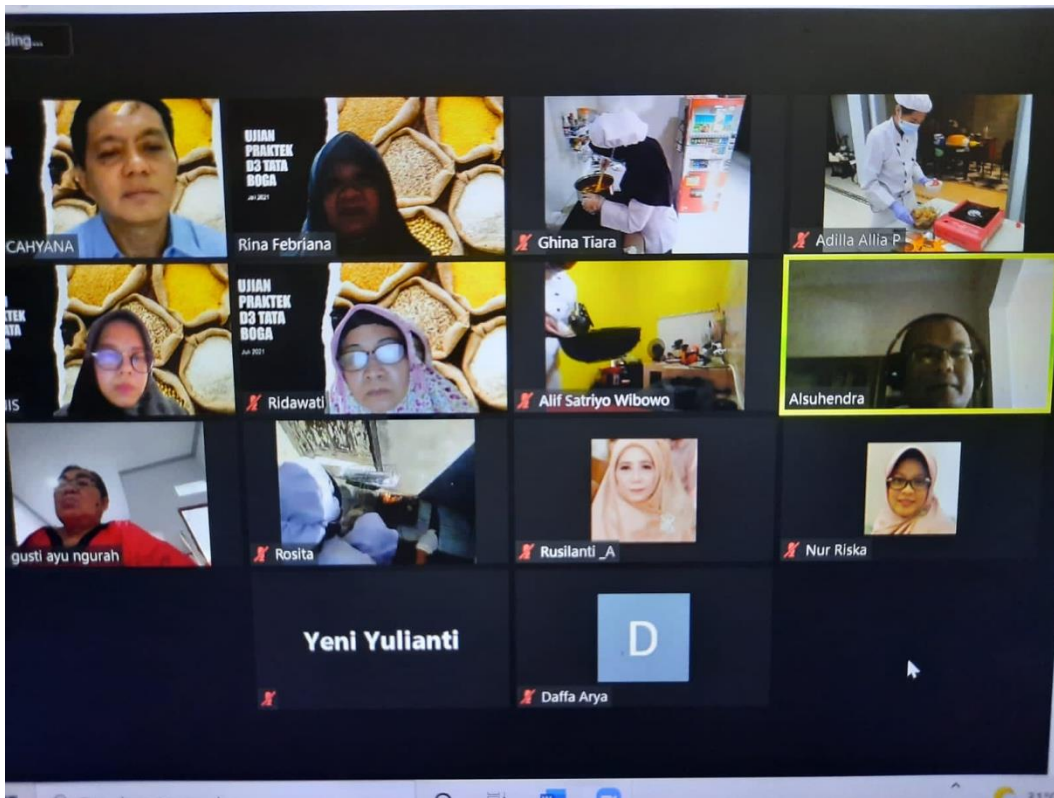
Pertemuan/ Tanggal	Materi Bahasan	Paraf Dosen
17/03/2021	Konsultasi pencarian resep	Christi ⁺
18/03/2021	Konsultasi pencarian 5 resep	
28/04/2021	Pengumpulan Triangulasi	Christi ⁺
30/04/2021	Konsultasi Triangulasi	
03/06/2021	Konsultasi produk uji coba pertama	Christi ⁺
03/06/2021	Konsultasi produk uji coba pertama & mengetahui hal yg di revisi	Christi ⁺
12/06/2021	Konsultasi produk uji coba kedua	Christi ⁺
13/06/2021	Konsultasi produk uji coba kedua & mengetahui hal yg di revisi	
16/06/2021	Pengumpulan formula resep kepada dosen pembimbing untuk uji validasi	Christi ⁺
26/06/2021	Konsultasi instrumen validasi	Christi ⁺
09/07/2021	Konsultasi hidangan dengan dosen validasi (bu Riska)	Christi ⁺
09/07/2021	Konsultasi hidangan dengan dosen validasi (bu Mariani)	Christi ⁺

Lampiran 5. Gambar Produk



Lampiran 6. Kegiatan Praktik Tugas Akhir





Lampiran 7. Triangulasi Resep Hidangan Ayam Tangkap

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z
1	Ayam Tangkap khas Aceh dengan Sambal Ijo																									
2																										
3	Bumbu																									
4	Dasar																									
5	Bumbu ciri khas																									
6	✓	V	✓	V	0	V	0	0	V	0	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	0	V	V	V	V	V
7	V	0	V	0	0	✓	0	V	V	0	V	V	V	V	0	V	V	V	V	0	V	V	V	0	0	0
8	V	0	✓	✓	0	✓	0	V	✓	0	V	V	V	V	V	V	V	V	V	0	V	V	V	0	0	0
9	0	0	✓	✓	0	0	0	✓	0	0	0	✓	✓	✓	0	✓	0	V	V	V	0	V	V	0	0	0
10	V	V	V	V	0	V	0	V	0	V	0	V	V	0	V	V	V	V	V	0	0	0	V	V	0	0
11	V	V	V	0	0	0	0	0	0	V	0	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
	Sumber																									
	100 resep Keluarga hits di Instagram ala dapur susie Resep rehasia turun Temurun Primarasa "Resep ayam tangkap" Ragam kuliner Aceh oleh Mardjati Sarjito, Umar Santoso, Nurulila Nur Justriyandi Taste oleh Endang Indriani TRIANGULASI																									
	RESER DILIH																									